MEB 1000 E MEB 3000 E

MEB 4000 E MEB 6000 E



Musterring

Index

Avant le Premier Usage

Nous vous prions de lire attentivement ce Manuel d'instructions afin d'obtenir un rendement maximum de votre four.

A cause du processus de fabrication, il peut y avoir dans le four des restes de graisses et autres impuretés; pour les éliminer, il faudra procéder de la façon suivante:

- Enlevez tous les éléments de l'emballage, y compris le plastique protecteur si votre four en est pourvu.
- Connectez votre four en fonction ou, à défaut , à 200ºC pendant 1 heure. Pour cela, consultez la Feuille de Caractéristiques attachée au mode d'Emploi.
- Pour refroidir le four, ouvrez la porte pour qu´il puisse se ventiler et éliminer les odeurs accumulées dans son intérieur.
- Une fois que le four aura refroidi, nettoyez-le ainsi que tous ses accessoires.

Pendant ce premier fonctionnement il y aura des fumées et des odeurs et il faudra, pour autant, assurer une bonne ventilation dans la cuisine.

Emballage Écologique

L'emballage a été réalisé avec des matériaux totalement recyclables qui pourront être utilisés de nouveau. Consultez votre administration municipale sur les normes locales pour faire enlever ces matériaux.

ATTENTION

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences negatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'elimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Instructions de Sécurité Importantes

Sécurité Électrique

- Toutes les réparations doivent être effectuées par le personnel autorisé du Service d'Assistance Technique, qui utilisera des pièces de rechange d'origine. Les réparations réalisées par d'autres personnes peuvent occasionner des dommages à l'appareil ou un mauvais fonctionnement, mettant en danger votre sécurité.
- Déconnectez votre four quand il tombe en panne.

Sécurité pour les Enfants

- Empêchez les enfants de s'approcher du four pendant la cuisson car celui-ci atteint des températures élevées.
- Pendant le processus d’auto-nettoyage catalytique du four, qui se fait à la température maximale, les surfaces extérieures peuvent s’échauffer plus que d’habitude. Ne pas laisser les enfants s’en approcher.
- La plupart des modèles ont une température sur la porte inférieure à 60 K. Si votre four a une température supérieure, vous pourrez acquérir une porte spéciale au Service d'Assistance Technique afin d'obtenir cette prestation. Consultez la Feuille de Caractéristiques.

Sécurité pour l'usage de Votre Four

- Le fabricant n'est pas responsable au cas où le four aurait été utilisé pour la préparation d'aliments autres que dans un but domestique.
- N'utilisez le four que quand il aura été installé dans l'intérieur du meuble.
- Ne rangez pas d'huile, de graisse ou des matériaux inflammables dans l'intérieur du four car cela pourrait être dangereux si vous faites fonctionner le four.
- Ne pas s'appuyer ni s'asseoir sur la porte ouverte du four; cela pourrait l'endommager et, de plus, mettre votre sécurité en danger.
- Ne couvrez pas le fond du four avec des feuilles de papier d'aluminium car cela pourrait affecter la cuisson et endommager l'émail de la partie inférieure du four.
- Pour cuire un aliment, introduisez le plateau ou la grille fournis, dans les guides latéraux que le four possède dans sa cavité intérieure. Le plateau et la grille possèdent un système pour faciliter leur extraction partielle et manipuler les aliments.
- Ne déposez pas de récipients ni d'aliments sur le fond du four; utilisez toujours les plateaux et les grilles.
- Ne versez pas d'eau sur le fond du four quand il fonctionne car cela pourrait endommager l'émail.
- Pendant la cuisson, ouvrez la porte le moins de fois possible afin de réduire la consommation d'énergie.
- Utilisez des gants de protection pour réaliser des manipulations à l'intérieur du four.
- Pour refroidir le four, ouvrez la porte pour qu'il puisse se ventiler et éliminer les odeurs accumulées dans son intérieur.
- Pour les cuissons qui ont une grande teneur en liquides, il est normal que des condensations se produisent sur la porte du four.

Tableaux de Cuissons

Vous trouverez dans les tableaux des indications de température et des temps de cuisson, selon les quantités et les moules à utiliser, mais dans tous les cas votre expérience sera finalement votre meilleure conseillère. Les fonctions du four sont différentes selon le modèle. Pour de meilleurs résultats, il est conseillé de préchauffer le four, en fonction ou . Le temp de préchauffage du four est terminée lorsque le voyant lumineux d'échauffement s'éteint.

ENTRÉES	Poids	Position	Fonction	Températ.	Temps	Récipient
Riz au four	0,35	1		180-200	45-50	Plat á paella
				170-190	35-40	
Paté en croûte	1,5	3		170-190	45-50	Plateau
		2		160-180	30-35	
Feuilleté de légumes	1	2		190-210	35-40	Moule
				170-190	30-35	
Gâteau de légumes	1,5	2		190-210	55-60	Moule
				170-190	45-50	
				170-190	50-55	
Pommes de terre au grill	1	3		180-200	60-65	Plateau
				180-200	50-55	
Pizza	0,65	3		190-210	20-25	Grille
		2		170-190	15-20	
Quiche	1,5	2		180-200	45-50	Moule
				160-180	45-50	
Tomates farcies	0,75	3		170-190	10-15	Plateau
		2		160-180	10-15	

POISSONS	Poids	Position	Fonction	Températ.	Temps	Récipient
Daurade	1,5	3		180-200	30-35	Plateau
				170-190	25-30	
Dorade au sel	1	3		190-210	25-30	Plateau
				180-200	25-30	
Feuilleté de poisson	1	2		190-210	30-35	Moule
				180-200	30-35	
Sole	1	3		170-190	15-20	Plateau
				160-180	10-15	
Bar	1	3		190-210	20-25	Plateau
				180-200	15-20	
Colin	1,5	3		190-210	25-30	Plateau
				180-200	20-25	
				180-200	20-25	
Saumon en papillote	1	3		180-200	20-25	Plateau
				170-190	15-20	
Truites	1	2		190-210	20-25	Plateau
				180-200	15-20	

VIANDES	Poids	Position	Fonction	Température.	Temps	Récipient
Cochon de lait	2	3		190-210	75-85	Plateau
				170-190	65-75	
				180-200	80-85	
Lapin	1,5	3		180-200	60-65	Plateau
				160-180	45-50	
				170-190	45-50	
Mouton	1,5	3		190-210	50-55	Plateau
				170-190	45-50	
				180-200	50-55	
Viande hachée	1,5	3		170-190	35-40	Moule
				160-180	30-35	
				170-190	30-35	
Echine au sel	1	3		170-190	40-45	Plateau
				160-180	30-35	
				170-190	30-35	
Poulet	1,5	3		190-210	50-55	Plateau
				170-190	45-50	
Rosbif	1	3		190-210	35-40	Plateau
				170-190	30-35	
				180-200	35-40	
Feuilleté d'Aloyau	1	3		180-200	35-40	Plateau
				160-180	30-35	

REPOSTERÍA	Peso	Altura	Función	Temperat.	Tiempo	Recipiente
Biscuit moelleux	0,5	2		170-190	35-40	Moule
				160-180	30-35	
Biscuit Roulé	0,3	3		170-190	10-15	Plateau
				160-180	10-15	
Flan	0,5	1		160-170	60-65	Moule
		2		160-170	55-60	
Petits gâteaux	0,5	3		160-180	20-25	Plateau
				150-170	15-20	
Feuilleté	0,25	3		170-190	15-20	Plateau
				170-180	15-20	
Madeleines	0,5	2		160-180	25-30	Plateau
				150-170	25-30	
Pommes au four	1	3		180-200	35-40	Plateau
				170-190	30-35	
Bananes au four	0,5	3		170-190	15-20	Moule
				170-190	10-15	
Palmiers	0,25	2		180-200	20-25	Plateau
				170-190	20-25	
Plum-Cake	0,5	2		170-190	60-65	Moule
				160-180	50-55	
Tarte aux pommes	1	2		170-190	50-55	Plateau
				160-180	45-50	
Tarte au fromage	1	2		180-200	45-50	Moule
				170-190	35-40	

Nettoyage et Entretien

Attention

Avant toute operation de nettoyage ou d'entretien, vérifiez que la prise de l'appareil est débranchée.

Nettoyage de l'intérieur du Four

- Nettoyez l'intérieur du four pour éliminer les restes de graisse ou d'aliments qui sont la cause de fumées et d' odeurs et provoquent l'apparition de taches.
- Quand le four est froid et pour les surfaces émaillées (par exemple le bas du four) utilisez des brosses en nylon ou des éponges avec de l'eau savonneuse tiède. Au cas où on utiliserait des produits de nettoyage pour fours, les appliquer seulement sur les surfaces émaillées en suivant les instructions du fabricant.

Attention

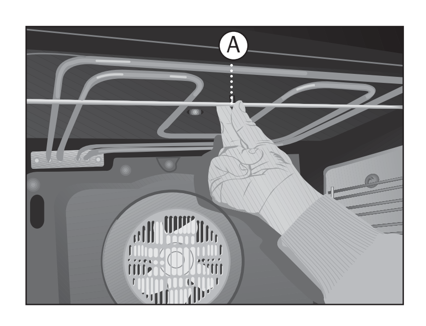
N´utilisez pas de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer le four. N'utilisez pas non plus des éponges ou des brosses métalliques, ou un autre ustensile qui puisse rayer l'email.

- La majorité des modèles disposent d'un système de nettoyage par catalyse (auto-nettoyage). Ce système élimine les petits restes de graisse pendant la cuisson à des températures élevées.
- Si , une fois la cuisson terminée, il y a encore des restes de graisse, ceux-ci pourront être éliminés avec le four vide à 200ºC pendant 1 heure.

Usage du Grill Abattable (Selon Modèles).

Pour nettoyer la partie supérieure du four.

- Attendre que le four soit froid.
- Tourner la vis (A) et baisser la résistance du Grill le plus possible.
- Nettoyer la partie supérieure du four et remettre la résistance du Grill en place dans sa position initiale.



Nettoyage des Panneaux Catalytiques

Si les restes d'aliments sur l'émail ne partent pas après un nettoyage normal (auto-nettoyage), il faudra:

1. Démonter les panneaux et les laisser tremper le temps nécessaire jusqu'à ce que les restes de nourriture ramollissent.
2. Nettoyer les panneaux avec une éponge et de l'eau propre.
3. Sécher les panneaux et les remonter dans le four.
4. Connecter le four pendant une heure à 200ºC.

Attention

Ne pas utiliser de produits nettoyants commerciaux ni de poudres abrasives sur la surface des panneaux catalytiques.

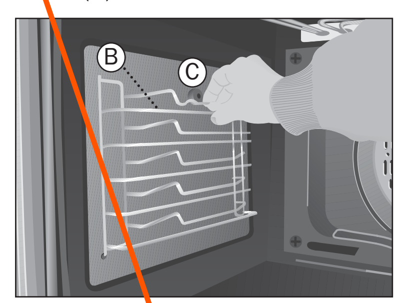
Attention

Pour votre sécurité, ne faites jamais fonctioner le four sans le panneau de fond qui protège le ventilateur.

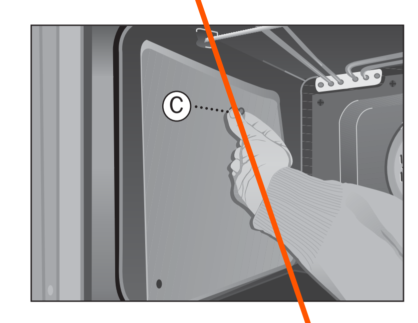
Instructions pour Démonter les Supports et les Panneaux Plats

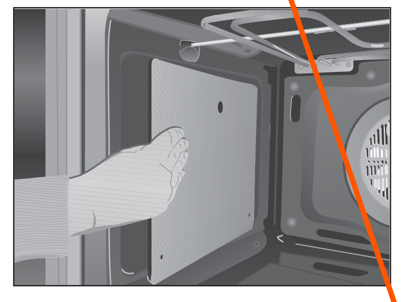
1 Enlever les accessoires de l'intérieur du four.

2 Tirez sur les supports (B) en les détachant de l'écrou (C).

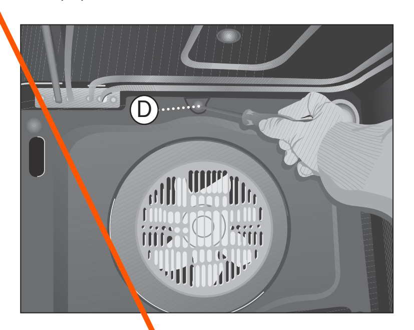


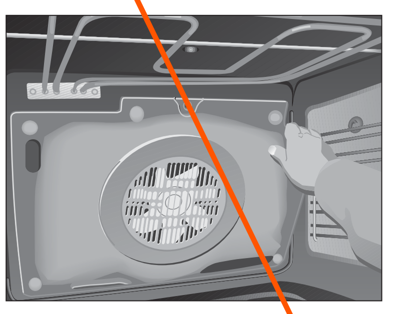
3 Dévisser l'écrou (C) pour libérer les panneaux catalytiques plats.





4 Pour démonter le panneau du fond, enlever la vis (D).





5 Pour le montage, procéder en sens inverse.

Attention

Pour votre sécurité, ne faites jamais fonctioner le four sans le panneau de fond qui protège le ventilateur.

Nettoyage de l'extérieur et des Accessoires du Four

Nettoyez l'extérieur du four et les accessoires avec de l'eau savonneuse tiède ou avec un détergent doux.

Attention

Ne pas utiliser des éponges métalliques, des brosses en fer ou des poudres commerciales ou abrasives qui pourraient rayer l'émail. Pour les surfaces inoxydables, agir avec précaution et employer seulement des éponges ou des chiffons ne pouvant pas les rayer.

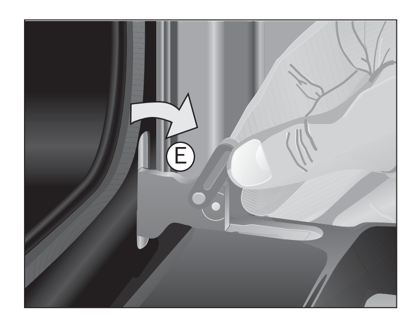
Pour nettoyer l'extérieur du four, n'essayez pas d'extraire les commandes, car il faudrait pour cela extraire d'abord le four du meuble.

Nettoyage de la Porte du Four

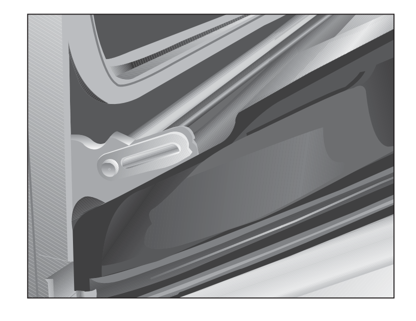
Selon le modèle du four, vous pouvez démonter la porte pour le nettoyage, procédez de la maniére suivante:

1 Ouvrez la porte.

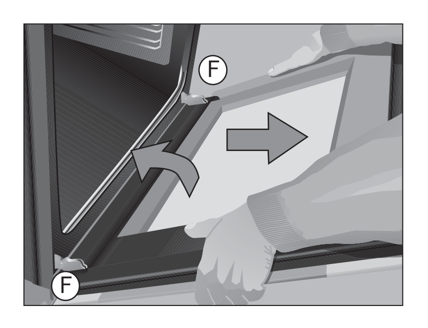
2 Tournez totalement les deux crochets (E).



3 Fermez la porte jusqu'à faire joindre les deux crochets.



4 En prenant la porte avec les deux mains et par les côtés, levez et séparez la porte du four pour la faire sortir totalement des charnières (F).



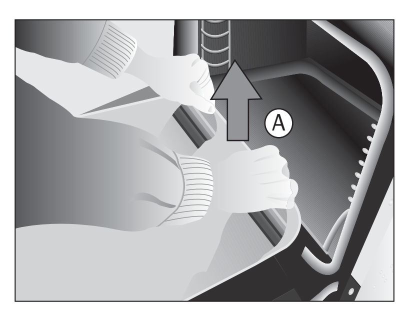
Pour le montage, procédez de façon inverse.

Nettoyage de la Porte avec Vitre Intérieure de Grande Taille

Instructions de démontage / montage de la vitre intérieure

1 Ouvrez la porte du four.

2 Tirez la vitre vers l'extérieur par la partie inférieure (A).



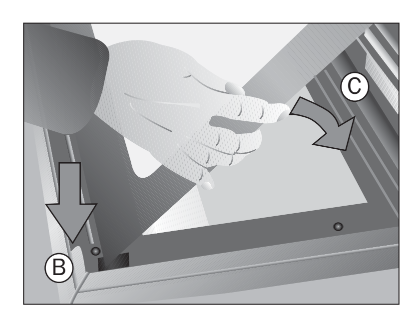
3 La vitre intérieure est déjà libre. Sortez-la.

Attention

Veuillez prêter attention car lorsque vous retirez la vitre intérieure, la porte du four se fermera.

4 Nettoyez la vitre intérieure et la porte du four par l’intérieur.

5 Ensuite, introduisez les supports de la vitre intérieure dans les rainures supérieures de la porte (B).



6 Tournez la vitre vers la porte (C), en appuyant légèrement pour fixer de nouveau la vitre à la porte.

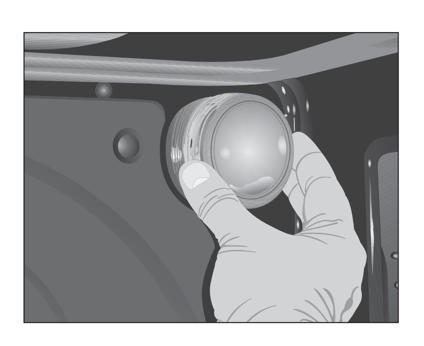
Changement de l'ampoule du Four

Attention

Pour changer l'ampoule, assurez-vous d'abord que le four est débranché du courant électrique.

- Dévissez le verre du support de l'ampoule.
- Changez l'ampoule et mettez de nouveau le verre en place.

La lampe à changer doit avoir une résistance à la température de jusqu'à 300ºC. Commandez-la au service d'assistance technique.



FRANÇAIS

En Cas de Panne

Le four ne fonctionne pas

Vérifiez si le four est branché au réseau.
Vérifiez les fusibles et le limitateur de votre installation.
Assurez-vous que l´horloge est en position manuelle ou qu'elle est programmée.
Vérifiez la position du sélecteur de fonctions et de températures.

La lumière intérieure du four ne s'allume pas

Changer l'ampoule.
Vérifiez si le montage est correct selon le Mode d'Emploi.

Le voyant lumineux de chauffage ne s'allume pas

Sélectionnez une température.
Sélectionnez une fonction.
Il ne doit s'allumer que quand le four est en train de chauffer pour atteindre la température sélectionnée.

Génération de fumées pendant le fonctionnement du four

Processus normal pendant le premier fonctionnement.
Nettoyer le four périodiquement.
Réduire la quantité de graisse ou d'huile sur le plateau.
Ne pas utiliser de températures supérieures à celles qui sont indiquées sur les tableaux de cuisson.

Les cuissons ne donnent pas le résultat attendu

Réviser les tables de cuisson, pour obtenir une orientation sur le fonctionnement de votre four.

Attention

Si malgré ces conseils le problème persiste, prenez contact avec votre Service d'Assistance Technique.

Information Technique

Si l'appareil ne fonctionne pas, communiquez au Service d'Assistance technique le type d'anomalie que vous avez observée en indiquant:

1 Numéro de Série (S-No)

2 Modèle de l'Appareil (Mod)

que vous pourrez trouver gravés sur la plaque de caractéristiques. Cette plaque de caractéristiques se trouve sur la partie inférieure du four, que vous pourrez voir en ouvrant la porte.

CE L'appareil que vous avez acquis est conforme aux Directives Européennes sur la Sécurité du Matériel Electrique (73/23/CEE) et la Compatibilité Electromagnetique (89/336/CEE).

AENOR certifie l'aptitude à la fonction de cet appareil et garantit la véractié des élements de l'étiquetage énergétique.

Installation

Cette information s'adresse exclusivement à l'installateur, étant donné qu'il est responsable du montage et du raccordement électrique. Si vous installez le four, le fabricant ne sera pas responsable des dommages éventuels.

Avant l'installation Observations

- Pour déballer le four, tirez sur la languette située à la partie inférieure de la caisse, et pour le manipuler prenez-le par les anses latérales et jamais par la poignée de la porte du four.
- On découpera dans le meuble une ouverture aux dimensions indiquées sur la figure; la dimension minimale du fond du meuble sera de 580 mm. (Voir les figures 1 et 2 d'encastrement du four sur la page 68).
- Pour l'encastrement des fours multifonctions, la partie postérieure du meuble, qui correspond à la zone ombrée de la figure 3, ne doit présenter aucune partie saillante (renforcements du meuble, tuyauteries, prises de courant,.....). (Voir la page 68).
- L'adhésif employé pour le recouvrement en plastique des meubles doit supporter des températures supérieures à 85ºC.

Raccordement au réseau. Conditions Légales Requises

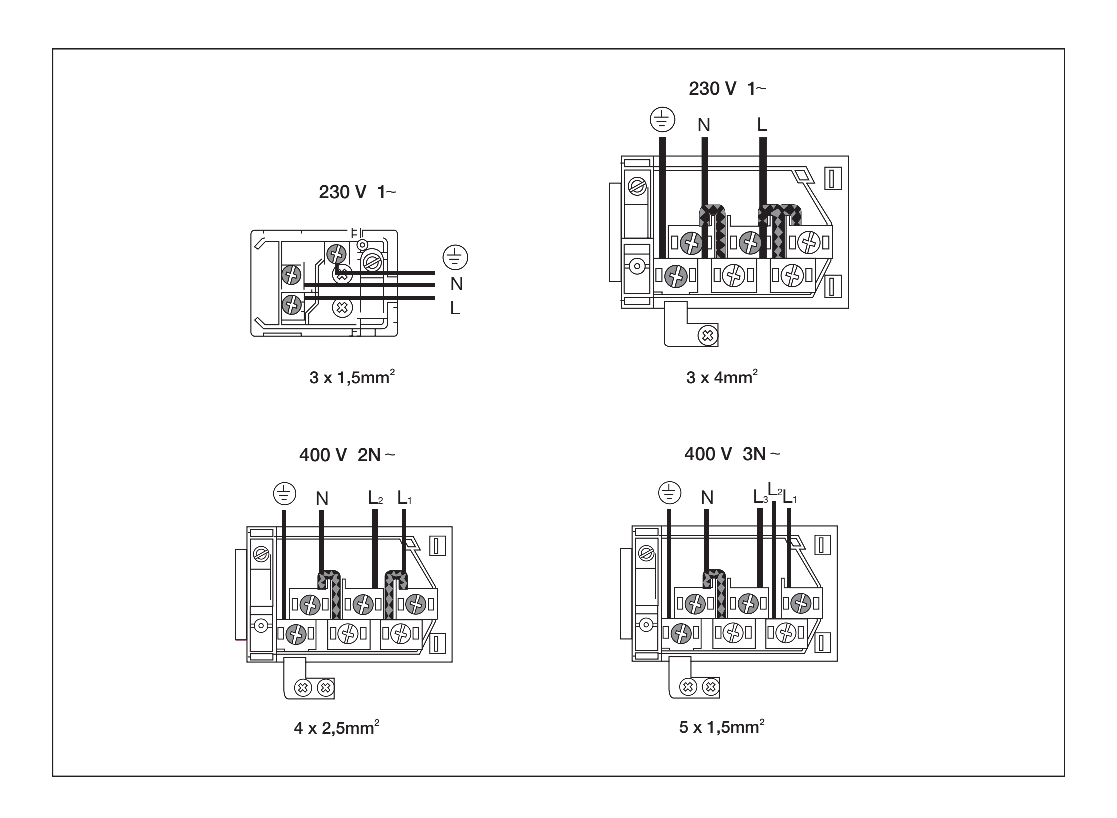
L'installateur doit vérifier que:

- La tension et la fréquence du courant correspondent à ce qui est indiqué sur la Plaque de Caractéristiques.
- L'installation électrique doit pouvoir supporter la puissance maximale indiquée sur la plaque de caractéristiques.
- Le schéma de raccordement est indiqué sur la figure suivante.
- Le raccordement au réseau dispose d'une prise de terre adéquate selon les normes en vigueur.
- Le raccordement doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur omnipolaire adéquat à l'intensité à supporter et la distance de séparation des contacts doit être au moins de 3 mm pour le débranchement en

FRANÇAIS

cas d'urgence, de nettoyage ou de changement de l'ampoule. Le cordon de prise de terre ne devra en aucun cas passer par cette prise.

Après le raccordement, vérifier le fonctionnement correct de tous les éléments électriques du four.



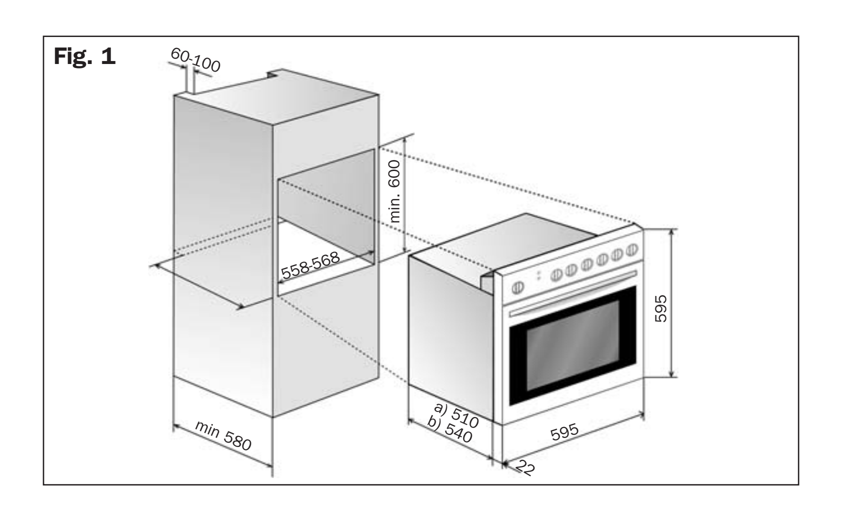
Installation du Four

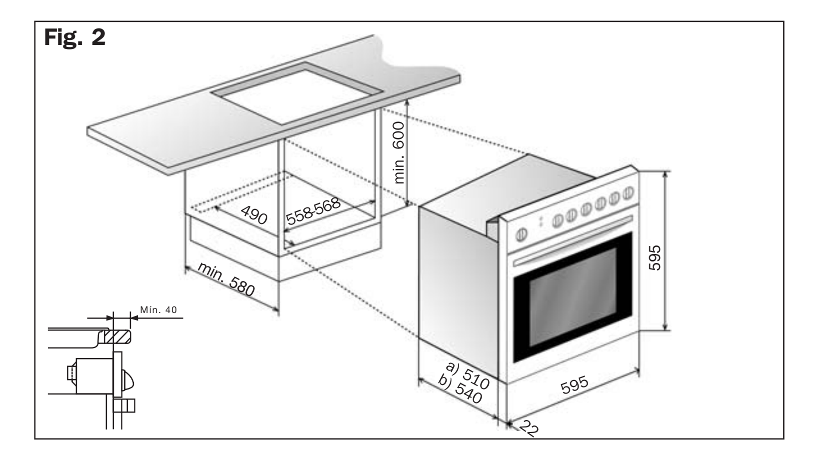
Pour tous les fours et après avoir réalisé le raccordement au réseau.

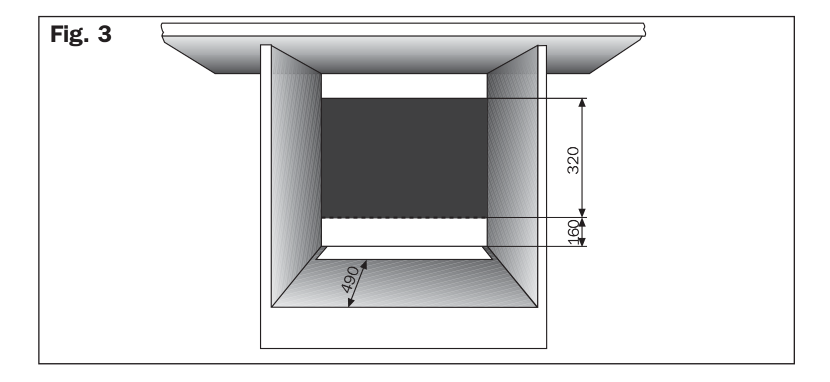
1 Introduisez le four dans le meuble en vous assurant que le câble d'alimentation ne reste pas coincé, et qu'il ne se trouve pas à la partie supérieure du four.

2 Fixez le four au meuble à l'aide des 4 vis fournies en les vissant au meuble à travers les trous que l'on peut observer une fois la porte ouverte.

3 Faites attention à ce que la carcasse du four ne soit pas en contact avec les parois du meuble et qu'il y ait au moins une séparation de 2 mm avec les meubles contigus.







a) Horno Convencional/ Forno Convencional/Conventional Oven/Four Conventionnel/Konventioneller Herd
b) Horno Multifunción/ Forno Multifunções/Multi-function Oven/Four Multifonction/Universalherd